

El furor por el pistacho en Mendoza: alta demanda, precios récord y un cultivo que crece con incertidumbre

03/08/2025



El pistacho vive un boom sin precedentes en Mendoza y en el resto del país, impulsado por su versatilidad gastronómica, el valor nutricional y una ola de productos que lo convirtieron en el nuevo favorito de los consumidores. Desde **chocolates premium, helados y alfajores**, el llamado entre los especialistas como **“oro verde”** atraviesa un momento de **explosión comercial**, aunque, según los propios productores, también enfrenta desafíos con una demanda de mercado que *“está insatisfecha”*.

La tendencia se disparó con la llegada del **chocolate Dubai**,

una barra rellena con pistacho, tahini y masa filo que se volvió viral en redes y marcó el inicio de una fiebre por este fruto seco. Le siguieron el **alfajor Full Pistacho de YPF**, que vendió **640.000 unidades en apenas seis meses**, y el **alfajor Dubai de Havanna**, que agotó su stock de 320.000 unidades en semanas.

A pesar de que **la superficie cultivada con pistacho en Argentina se multiplicó por cinco en la última década**, pasando de **700 hectáreas en 2013 a cerca de 7.000 en la actualidad**, según datos del **Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)**

En palabras de **Claudio Glamarni**, director del INTA en la provincia, San Juan concentra el **90% del área plantada en el país**, seguida de lejos por **Mendoza**, La Rioja y La Pampa. Sin embargo, **no todas las fincas están en producción**, ya que se trata de un cultivo que **requiere entre 6 y 8 años para dar frutos comerciales**.

La escasez se ha visto reflejada en el precio, donde el kilo de pistacho **aumentó un 17% en un año**, alcanzando los **USD 23** por kilo en el mercado mayorista, con picos aún mayores para partidas seleccionadas. Productores locales advierten que **la actual campaña fue escasa**, lo que complicó el abastecimiento interno.

Una producción desafiante

El pistacho exige condiciones climáticas muy particulares: inviernos fríos, veranos intensamente calurosos y suelos áridos. Esto **limita su cultivo a regiones desérticas, como el oeste argentino, California, Turquía, Irán o Siria**.

Además, el coordinador de la Asociación de Frutos Secos de Mendoza, **Manuel Viera** aclaró que el pistacho tiene un comportamiento conocido como **vecería** (años “on” y “off”), lo que implica que **un año puede producir el 100% del potencial y**

al siguiente solo el 40/60% por una cuestión hormonal. Esto introduce una alta variabilidad que **dificulta la planificación y desalienta “inversiones futuras”**.



Helado de pistacho.

Milagros Mac Donnell, fundadora de **Nushka**, una empresa mendocina dedicada a la venta de pistacho al por mayor y menor, indicó que el boom comercial puso presión sobre toda la cadena productiva a nivel país, no solo en el plano local.

“Este año la cosecha fue floja, no hay mucho pistacho y el que hay está muy caro. Nosotros compramos a granel y ya hay productores que nos ofrecen precios del doble. No queremos abusar del cliente, pero tampoco hay cómo bajar”, sentenció en diálogo con *El Sol*.

La productora destacó también que el fruto seco dejó de ser un ingrediente exótico reservado para la alta pastelería y comenzó a **ganar espacio en el consumo cotidiano**, desde yogures hasta picadas.

Superalimento

Para los especialistas, el pistacho es más que una moda. Su alto contenido de **proteínas, grasas saludables, fibra, potasio y antioxidantes** lo convierte en un superalimento cada vez más valorado. No provoca alergias severas, tiene un sabor característico pero suave, y su color y textura lo hacen muy atractivo para la industria alimenticia.

Por lo que, en la actualidad, es posible encontrarlo en **heladerías, cafés, bombonerías, estaciones de servicio, productos de cosmética e incluso suplementos nutricionales**, aunque los precios lo mantienen todavía como **un producto premium**.



Pasta de pistacho.

Futuro incierto

Desde el **INTA** y el **Conicet** indicaron que trabajan en la **zonificación agroambiental y desarrollo genético** para mejorar la producción y estabilizar los rendimientos. Mientras tanto, la demanda interna y externa continúa creciendo, lo que podría posicionar al pistacho argentino como un actor de peso en el mercado global.

“Hay mucho interés, pero falta maduración en el sector

productivo. El boom llegó antes que la capacidad de respuesta”, concluyó el coordinador de la Asociación de Frutos Secos de Mendoza.

En un país donde el pistacho alguna vez fue un artículo de nicho, hoy se perfila como **un “protagonista inesperado de la revolución gourmet”**. Pero también como **un desafío estructural para el agro**, que deberá adaptarse a las exigencias del mercado sin perder sustentabilidad ni acceso.

Fuente: El Sol –
<https://www.elsol.com.ar/mendoza/el-furor-por-el-pistacho-en-mendoza-alta-demanda-precios-record-y-un-cultivo-que-crece-con-incertidumbre/>